

Insieme
per passione



ATTIVA C

Margarina per paste frolle e lievitate sfogliate



Attiva C consente una dispersione omogenea e una miscelazione ottimale della parte grassa nell'impasto, così da ottenere una frolla friabilissima e fragranti paste danesi. Grazie a una miscela di oli vegetali di alta qualità, **Attiva C** garantisce inoltre costanza nelle prestazioni e nel risultato finale.

CARATTERISTICHE

- Senza coloranti artificiali
- Senza conservanti
- Consistenza perfetta per la frolla anche d'estate



QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Gusto caratterizzato e persistente dopo la cottura
- Ottima friabilità



PZ PER CONFEZIONE
8



PESO
2,5 kg



CODICE
11725 (10239160)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
TRA 18-22°C



CONSERVAZIONE
TRA 10-15°C